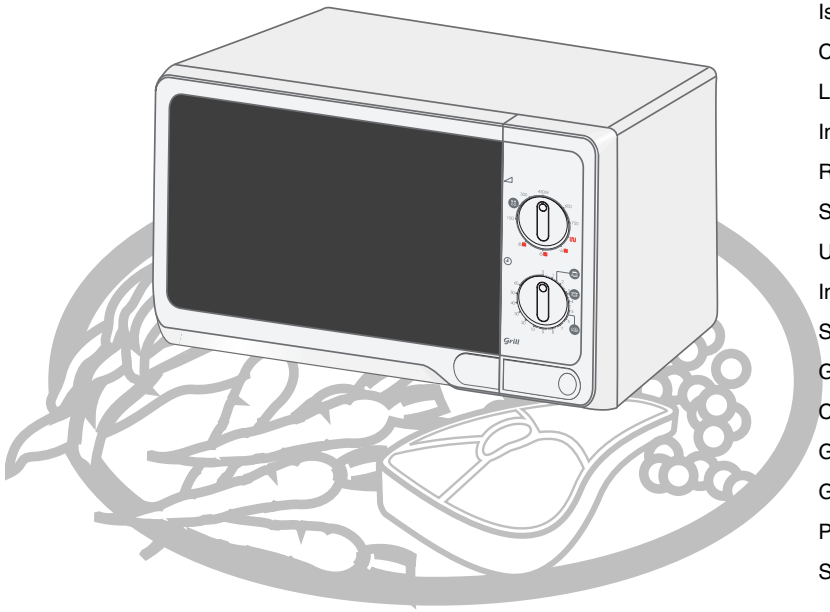
SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

Manuale dell’utente e Guida alla cottura

GW71E

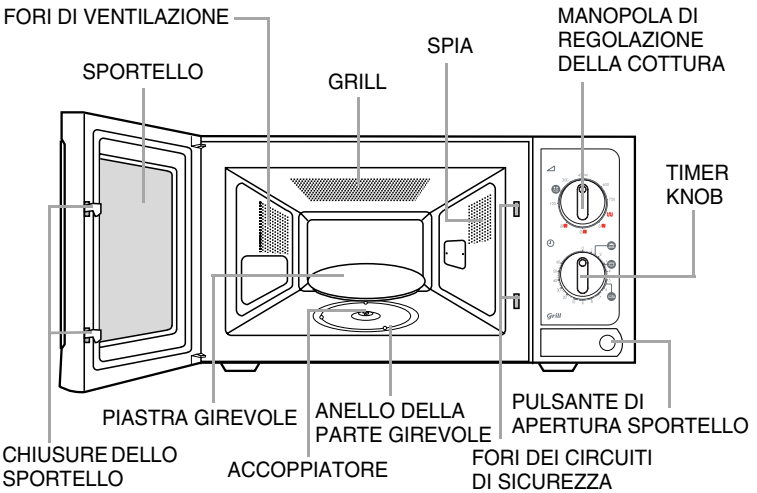


Forno 2
Accessori 2
Pannello di controllo 2
Uso della Guida di istruzioni 3
Precauzioni di sicurezza 3
Installazione del forno a microonde 4
Istruzioni in caso di dubbi o problemi 5
Cottura/Riscaldamento 5
Livelli di potenza 5
Interruzione della cottura 6
Regolazione del tempo di cottura 6
Scongelamento manuale dei cibi 6
Uso della funzione Riscaldamento istantaneo/Cottura 6
Impostazioni della funzione Riscaldamento istantaneo/Cottura . 6
Scelta degli accessori 6
Grigliatura 7
Combinazione di microonde e grill 7
Guida ai materiali per la cottura 8
Guida alla cottura 9
Pulizia del forno a microonde 16
Specifiche tecniche 16

Codice N.: DE68-03485C

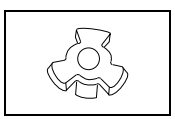
IT

Forno

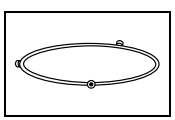


Accessori

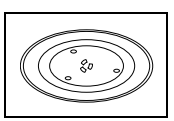
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.



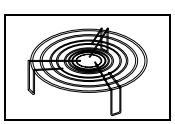
1. **Accoppiatore**, già collocato sull'albero motore alla base del forno.
   Scopo L'accoppiatore permette la rotazione della piastra girevole.



2. **Anello della parte girevole**, da collocare al centro del forno.
   Scopo L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.



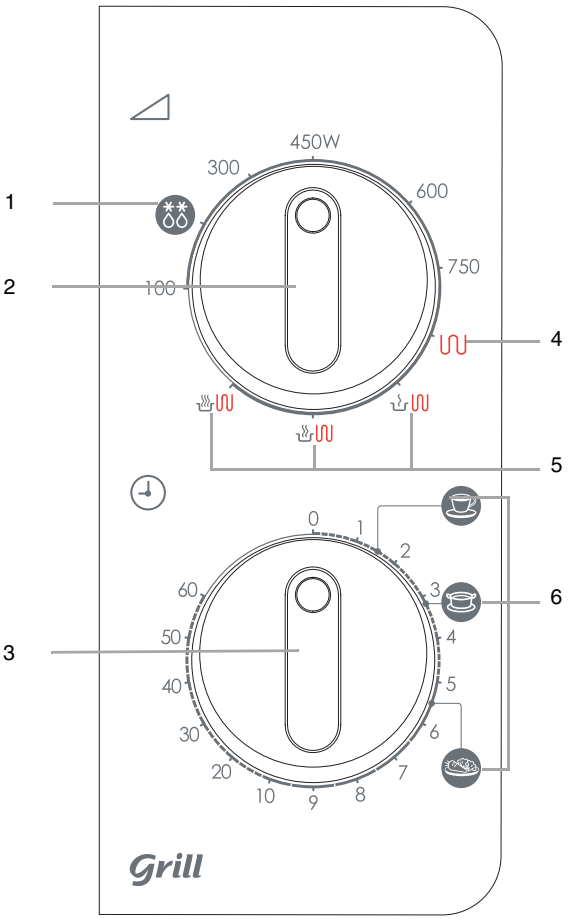
3. **Piastra girevole**, da collocare sull'anello della parte girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.
   Scopo La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.



4. **Griglia metallica**, da collocare sulla piastra girevole.
   Scopo La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.

☛ **NON** utilizzare il forno a microonde senza l'anello della parte girevole e la piastra girevole.

Pannello di controllo



1. SCONGELAMENTO
2. MANOPOLA DI REGOLAZIONE DELLA COTTURA
3. MANOPOLA DEL TIMER
4. GRILL
5. COMBI
6. RISCALDAMENTO ISTANTANEO

Uso della Guida di istruzioni

Avete appena acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni molto utili sulla cottura degli alimenti con il forno a microonde:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori e materiali per cottura adeguati***
- ***Suggerimenti utili alla cottura***

All'inizio di questo manuale sono riportate alcune immagini del forno e del pannello di controllo per aiutare l'utente a trovare con facilità i tasti.

Nelle procedure passo a passo vengono utilizzati tre diversi simboli.

Importante

Nota

Attenzione

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITA' ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergente sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) Sportello (piegato)
(2) Cardini dello sportello (rotti o allentati)
(3) Guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Precauzioni di sicurezza

IT

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA.
LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.
Quando si cucinano alimenti o liquidi nel forno a microonde, adottare le seguenti precauzioni.

- Utilizzare solo utensili adatti al microonde;
  NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con rifiniture in oro e argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci dalle buste di carta o plastica.

Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.

- In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;
  Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti
- Porzioni di piccole dimensioni richiedono un minore tempo di cottura o di riscaldamento. E' possibile che, impostando il tempo sul minimo, il calore sia comunque eccessivo provocando il surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.
- In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme;
- Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare situazioni di pericolo Dopo lo spegnimento del forno, attendere **SEMPRE** almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.
  In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO:
  * Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  * Coprire con un panno pulito e asciutto.
  * Non applicare creme, oli o lozioni.
- Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente. Non riscaldare **MAI** il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.
- Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata;
- Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; Inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.
- Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo;
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura, provocando eventuali situazioni pericolose;
- **NON** coprire le aperture di ventilazione con panno o carta. Potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno può surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi automaticamente. Una volta spento, è necessario attendere che il forno si raffreddi prima di poterlo riutilizzare.
- Per evitare scottature, utilizzare **SEMPRE** i guanti da forno per estrarre i piatti dal forno.
- **NON** toccare l'elemento riscaldante o le pareti interne fino al completo raffreddamento del forno.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate. Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
- Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio.

Motivo: La fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.

Precauzioni di sicurezza (Continua)

- Durante il funzionamento (specialmente quando il forno sta scongelando) è possibile udire degli scricchiolii.

Motivo: Questo suono è normale quando si modifica il livello di potenza elettrica.

- **NON** accendere il forno a microonde quando è vuoto. L'alimentazione viene disattivata automaticamente per sicurezza. E' possibile utilizzarlo normalmente dopo averlo lasciato spento per oltre 30 minuti.
  Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. Se si accende per errore il forno quando è vuoto, l'acqua assorbirà le microonde.
- Il forno a microonde non deve essere posizionato all'interno di un telaio

IMPORTANTE

- I bambini piccoli non devono **MAI** avere il permesso di utilizzare il forno a microonde o giocare con esso, né devono essere lasciati senza sorveglianza vicino a un forno a microonde in funzione. Gli oggetti che possono catturare l'interesse dei bambini non devono essere conservati o nascosti appena sopra il forno.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso, senza supervisione, da parte di persone (bambini inclusi) che dispongono di ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza, conoscenza o che siano date loro istruzioni per l'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con questa apparecchiatura.
- Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Per pulire lo sportello del forno **NON** utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro. (Se presente.)

ATTENZIONE

Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e l giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

ATTENZIONE:

Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

ATTENZIONE:

Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

ATTENZIONE:

I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

ATTENZIONE:

I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchiatura.

ATTENZIONE:

quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

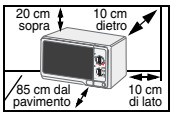
ATTENZIONE:

Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

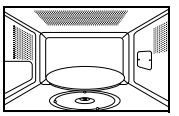
- Per motivi di sicurezza, non pulire l'apparecchio con getti di vapore o pulitori ad alta pressione.

Installazione del forno a microonde

Posizionare il forno su una superficie piana a 85cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.



1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e ai lati, e 20 cm di spazio sopra.



2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno.
Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole.
Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.

3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

☛ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciali disponibili presso il costruttore o un centro assistenza.
Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA a 3 pin da 230 Volt, 50 Hz, con messa a terra. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo.

☛ Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

Istruzioni in caso di dubbi o problemi

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

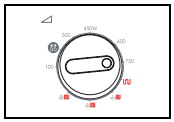
- E' perfettamente normale.
  - Formazione di condensa all'interno del forno
  - Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno
  - Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno
  - Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione
- Il forno non si accende quando si ruota la manopola **TIMER**.
  - Lo sportello è chiuso bene?
- Il cibo non si cuoce
  - Il timer è stato impostato correttamente?
  - Lo sportello è chiuso?
  - Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?
- Il cibo è cotto troppo o troppo poco
  - E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
  - E' stato scelto il livello di potenza appropriato?
- Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici)
  - E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
  - Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
  - Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?
- Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva
  - Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. E' un fatto normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.

✉ Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il proprio rivenditore oppure il servizio assistenza postvendita di SAMSUNG.

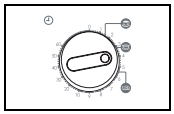
Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi. Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

Per prima cosa collocare il cibo al centro della piastra. Quindi, chiudere lo sportello.



1. Selezionare il livello di potenza massimo ruotando la manopola **DI REGOLAZIONE DELLA COTTURA** . **(POTENZA MASSIMA: 750 W)**



2. Selezionare il tempo ruotando la manopola **TIMER**.
   Risult: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare.

☛ Non accendere **mai** il forno a microonde quando è vuoto.

✉ Durante la cottura è possibile modificare il livello di potenza ruotando la manopola **REGOLAZIONE DELLA COTTURA**.

Livelli di potenza

E' possibile scegliere tra i livelli di potenza sotto elencati.

Livello di potenza	Uscita	
	MICRO	**GRILL**
ALTO	750 W	-
MEDIO ALTO	600 W	-
MEDIO	450 W	-
MEDIO BASSO	300 W	-
SCONGELAMENTO (⁂)	180 W	-
BASSO/PER TENERE IN CALDO	100 W	-
GRILL	-	950 W
COMBI I (⏚⏦)	300 W	950 W
COMBI II (⏚⏦)	450 W	950 W
COMBI III (⏚⏦)	600 W	950 W

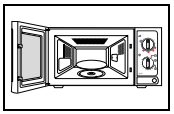
✉ Se si seleziona un livello di potenza più elevato, il tempo di cottura deve essere ridotto.

✉ Se si seleziona un livello di potenza inferiore, il tempo di cottura deve essere aumentato.

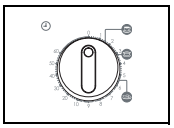
IT

Interruzione della cottura

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.

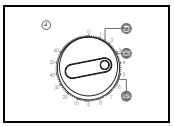


1. Per una interruzione temporanea, Aprire lo sportello.
   Risult: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello del forno.



2. Per un arresto totale;
   Ruotare la manopola **TIMER** su "0".

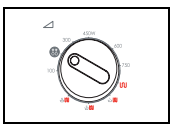
Regolazione del tempo di cottura



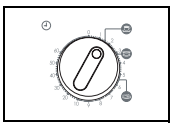
Regolare il tempo di cottura rimanente ruotando la manopola **TIMER**.

Scongelamento manuale dei cibi

La funzione Scongelamento manuale consente di scongelare carne, pollame, pesce o pane/dolci. Collocare il cibo surgelato al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.



1. Ruotare la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA** su (180 W).

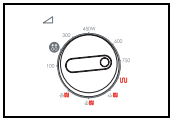


2. Ruotare la manopola **TIMER** per selezionare il tempo appropriato.
   Risult: Il cibo inizierà a scongelarsi.

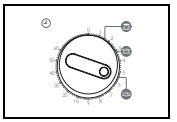
✉ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Uso della funzione Riscaldamento istantaneo/ Cottura

Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.



1. Ruotare la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA** sulla massima potenza.



2. Ruotare la manopola **TIMER** per selezionare la funzione Riscaldamento istantaneo.
   (bevande o zuppe/salse, verdure fresche).

✉ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

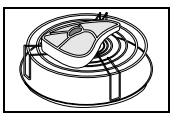
Impostazioni della funzione Riscaldamento istantaneo/Cottura

Di seguito forniamo alcuni consigli e raccomandazioni da seguire quando si cucinano o riscaldano alimenti con la funzione Riscaldamento istantaneo e Cottura.

Simboli	Tipo di portata	Alimentazione	Porzione	Tempo di cottura	Tempo di riposo
	Bevande	750 W	150 ml	1 min 35 sec	1-2 min.
	Zuppa/ Salsa (congelate)	750 W	200-250 ml	3 min 10 sec	2-3 min.
	Verdure crude	750 W	300-350 g	5 min 30 sec	3 min.

Scelta degli accessori

- ***Utilizzare recipienti adatti per microonde; non usare contenitori e piatti di plastica, tazze e tovaglioli di carta ecc...***

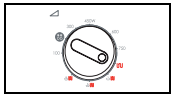


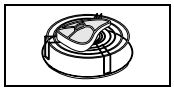
Se si utilizza la modalità cottura combinata (grill e microonde), usare solo recipienti adatti sia a forni a microonde sia a forni tradizionali. I recipienti o gli utensili in metallo potrebbero danneggiare il forno.

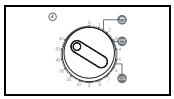
✉ Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura a pagina pagina 8.

Grigliatura

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde. Per questa funzione, insieme al forno viene fornita una griglia apposita.







1. Preriscaldare il grill alla temperatura desiderata ruotando la **manopola di regolazione della cottura** sul simbolo **grill** ( ) e ruotare la manopola del **TIMER** fino a impostare il tempo appropriato.
2. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.
3. Selezionare il tempo di cottura appropriato ruotando la manopola **TIMER**.
   (Esempio: 60 minuti)
   Risult: Inizia la cottura del cibo.

✉ Non deve destare preoccupazione se il riscaldamento durante la fase di grigliatura funziona in modo intermittente. Il sistema è progettato per prevenire un eccessivo riscaldamento del forno.

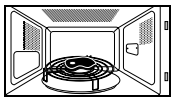
☛ Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno poiché possono essere bollenti.

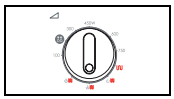
Combinazione di microonde e grill

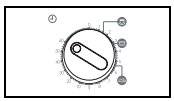
Per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

☛ Utilizzare **SEMPRE** materiali adatti alla cottura a microonde e ai forni tradizionali. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

☛ Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare **SEMPRE** guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.







1. Aprire lo sportello del forno premendo il pulsante grande nell'angolo in fondo a destra del pannello di controllo . Posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.
2. Ruotare la **manopola di regolazione della cottura** fino a raggiungere il livello di potenza appropriato (, ,).
3. Ruotare la manopola **TIMER** per selezionare il tempo appropriato.
   (Esempio: 60 minuti)
   Risult: Inizia la cottura del cibo.

✉ La potenza massima del microonde per la funzione combinata di microonde e grill è di 600 W.

Guida ai materiali per la cottura

IT

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.

Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.

La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Fogli di alluminio	✓✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto di rosolatura	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o materiali in vetro con finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da tavola	✓	Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzate per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o perdere il colore. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Consigliata
✓✗: Usare con cautela
✗ : Non sicura

Guida alla cottura

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata da questo movimento produce calore ed è questo calore che cuoce i cibi.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:
Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:
Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura
Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

Tempi di riposo
Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.
Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Piselli	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300 g	600 W	10-11	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/ granturco)	300 g	600 W	9-10	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

IT

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato.
Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
Nota: Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio.
Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Riso non brillato: (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Riso misto: (riso + riso integrale)	250 g	750 W	18-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Misto cereali (riso + chicchi di granturco)	250 g	750 W	19-20	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Guida alla cottura delle verdure fresche

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un'altra quantità d'acqua. Vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Quanto più piccoli sono, tanto minore è il tempo di cottura.

Tutte le verdure fresche devono essere cotte utilizzando la massima potenza del microonde (750 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavolini di Bruxelles	250 g	6½-7½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) di acqua.
Carote	250 g	5-6	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250 g	4-4½	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250 g	4½-5	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con un cucchiaio di succo di limone.
Porri	250 g	5-5½	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250 g	5-6	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250 g	4½-5	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250 g	5-5½	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

Guida alla cottura (continua)

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.
Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20°C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7°C.

Disposizione e copertura
Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura
Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 750 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella. In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.

Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi.
E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo
Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.

Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.

Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

- **ALIMENTI PER BAMBINI:** Versare il contenuto in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è 30-40°C.

  LATTE PER BAMBINI: Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte o degli alimenti per l'infanzia prima di darli al bambino. La temperatura consigliata è circa 37°C.

- ***NOTA:***
  Gli alimenti per l'infanzia, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano serviti troppo caldi.
  Come riferimento, utilizzare i livelli di potenza indicati nella tabella successiva.

IT

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazza) 250 ml (1 scodella)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coprire. Collocare la tazza (150 ml) o la scodella (250 ml) al centro della piastra girevole; mescolare accuratamente prima e dopo il periodo di riposo.
Zuppa (congelata)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350 g	600 W	5-6	2-3	Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	4-5	3	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	4½-5½	3	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Piatti preconfezionati (congelati)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.
Piatti pronti surgelati	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Collocare sulla piastra girevole il recipiente da forno con il piatto pronto surgelato (a -18 °C). Forare la pellicola o coprire con pellicola per forno a microonde. Dopo il riscaldamento, lasciare riposare per 4 minuti.

Riscaldamento di alimenti per l'infanzia e latte

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per l'infanzia (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Latte per bambini	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. da 1 min. a 1 min. e 10 sec.	2-3	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.

Guida alla cottura (continua)

SCONGELAMENTO

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile.
Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.
Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.
Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità superiori. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura inclusa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella di riferimento.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza adeguato (180 W, ⁂).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Carne di manzo macinata	500 g	10-12	5-20	Collocare la carne su un piatto di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Braciole di maiale	250 g	7-8		
Pollame				
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	12-14	15-40	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	1.000 g	25-28		
Pesce				
Filetti di pesce	250 g (2 pezzi)	6-7	5-20	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
	400 g (4 pezzi)	11-13		
Frutta				
Bacche	250 g	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto piano di vetro (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (ognuno circa 50 g)	2 pezzi	1½-2	5-10	Disporre i panini in cerchio oppure verticalmente (a torre) su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.
	4 pezzi	3-4		
Toast/ Sandwich	250 g	4-5		
Pane nero (farina di grano+ segale)	500 g	8-10		

IT

GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 4 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:

Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:

Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, bacon e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

NOTA IMPORTANTE:

Se si utilizza solo il grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti vanno collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. Questo modello dispone di tre diverse combinazioni:
600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Materiali per la cottura con microonde + grill

Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:

Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

NOTA IMPORTANTE:

Se si utilizza la combinazione microonde + grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato. Negli altri casi, collocare gli alimenti direttamente sulla piastra girevole. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.

Gli alimenti vanno girati, in modo da rosolarne entrambi i lati.

Grill Guide

Quando si grigliano alimenti freschi e congelati, preriscaldare l'elemento riscaldante utilizzando la funzione grill.

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Tempo di preriscaldamento (min.)	Alimentazione	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (4x25 g)	5	Solo grill	6-7	5-6	Collocare le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	3	Solo grill	3-4	2-3	Collocare i panini in cerchio sul ripiano con la base rivolta verso l'alto.
Pomodori grigliati	250 g (2 pezzi)	5	300 W + Grill	5½-6½	--	Tagliare i pomodori a metà. Aggiungere sale, pepe e formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano.
Toast Hawaii	2 pezzi (300 g)	5	300 W + Grill	7-9	--	Tostare prima le fette di pane. Collocare i toast farciti (prosciutto, ananas, formaggio a fette) uno affianco all'altro sul ripiano. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Ali di pollo (congelate)	400-500 g (6 pezzi)	5	300 W + Grill	11-13	10-12	Condire i pezzi di pollo, per esempio ali o sottocoscia, con olio e spezie. Posizionarli in cerchio con le ossa rivolte verso il centro del ripiano. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.

Guida alla cottura (continua)

Alimenti freschi	Porzione	Tempo di preriscaldamento (min.)	Alimentazione	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
Patate al forno	500 g	5	450 W + Grill	10-12	--	Tagliare le patate a metà e collocarle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill. Condire il lato tagliato con olio d'oliva e aromi. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 3 minuti.
Pasta surgelata	400 g	---	600 W + Grill	14-16	3-4	Collocare la pasta surgelata (a -18 °C), per esempio lasagne, tortellini o cannelloni, su un piatto in Pyrex e posizionarlo sul ripiano.
Gratin di pesce surgelato	400 g	---	600 W + Grill	16-18	3-4	Collocare il gratin di pesce surgelato (a -18°C) su un piatto in Pyrex e collocarlo sul ripiano.
Pizzette surgelate	250 g (8 pezzi)	---	300 W + Grill	12-13	---	Disporre in cerchio sul ripiano le pizzette surgelate (a -18 °C) o le tortine.
Pizzette Torta alla frutta	200-250 g (1-2 pezzi)	---	300 W + Grill	4-6	---	Collocare le fette di torta surgelata (-18 °C) una di fianco all'altra sul ripiano. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 5 minuti.

SUGGERIMENTI SPECIALI

FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 750 W fino a quando il burro si è sciolto.

FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare dopo l'operazione.

- **CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)**
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3½ o 4½ minuti a 750 W, fino a quando diventa completamente trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente di vetro in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-13 minuti a 750 W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in un vasetto di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare per 5 minuti.

- **CUOCERE IL BUDINO**
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate con coperchio. Cuocere con coperchio per 6½ o 7½ minuti a 750 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni.
Tostare per 3½ o 4½ minuti a 600 W mescolando di tanto in tanto.
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

IT

Pulizia del forno a microonde

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportelli e relative guarnizioni***
- ***Piastra girevole e anelli della parte girevole***

☛ Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

☛ Se il forno non viene mantenuto pulito, ciò potrebbe portare a un deterioramento della superficie che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura e provocare eventuali situazioni pericolose.

1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere con un panno insaponato ogni spruzzo o macchia sulle superfici interne o sull'anello della parte girevole. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

✉ **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:

- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

✉ Pulire l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi.

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	**GW71E**
Fonte di alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Consumo	
Microonde	1100 W
Grill	950 W
Modalità combinata	2050 W
Potenza generata	100 W / 750 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Magnetron	OM75S (31)
Metodo di raffreddamento	Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (L x A x P)	
Esterne	489 x 275 x 387 mm
Cavità del forno	330 x 187 x 320 mm
Volume	20 litri
Peso	
netto	15 kg circa

SAMSUNG ELECTRONICS

Se avete commenti o domande sui prodotti Samsung, contattate il Servizio Clienti Samsung

Tel : 800-SAMSUNG(726-7864)
www.samsung.com